



## RIBOLLA GIALLA

### **Igt Venezia Giulia**

*Ribolla gialla 2019*

**Zona di produzione:** Cormons – Collio Goriziano

**Crù:** Monte Quarin

**Terreno:** Flysch di marne di origine eocenica

**Giacitura:** Collinare a circa 200 mt di altitudine

**Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

**Forma di allevamento:** Guyot a 6/8 gemme

**Densità di impianto:** 4.500 ceppi/ha

**Resa vigneto:** 50/60 q.li/ha

**Alcool:** 12,5% vol.

**Zuccheri:** 0,3%

**Acidità totale:** 5,15 gr/l

**Uva:** Ribolla Gialla 100%

**Vendemmia:** a mano in piccole cassette

**Vinificazione:** Dopo la diraspatura e pressatura soffice, decantazione naturale per circa 36 ore e successiva inoculazione di lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni e permanenza sulle fecce nobili per 9 mesi in inox. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

**Vino:** colore giallo paglierino carico con riflessi verdolini.

**Profumo:** Intenso ed elegante con sentori di fiori bianchi mela renetta ed erbe aromatiche.

**In bocca:** È fine, fresco e presenta una mineralità ben definita.

**Abbinamenti:** antipasti e primi piatti di pesce.

**Temperatura di servizio:** 14/16° C

**Longevità:** 6/8 anni se opportunamente conservato ( bottiglie coricate temperatura non

**Abbinamenti:** antipasti e primi piatti di pesce.

**Temperatura di servizio:** 14/16° C

**Longevità:** 6/8 anni se opportunamente conservato ( bottiglie coricate temperatura non oltre 18°)